

каждый день мы подаем  
дегустационный сет

с винным или безалкогольным сопровождением

в этом сете наш шеф-повар собрал блюда,

максимально отражающие концепцию

сет сервируются для каждого гостя за столом

**дегустационный сет 5000**

tasting set

кольраби/базилик

kohlrabi/basil

морской гребешок/редис

scallops/radish

говядина/кейл

beef/kale

кальмар/сморчки

squid/morels

утка/цветная капуста

duck/cauliflower

свекольный брауни

beetroot brownie

**винное сопровождение 4500**

wine pairing

**безалкогольное сопровождение 1700**

juice pairing

если у вас есть пищевая аллергия, просим заранее  
предупредить о ней вашего официанта  
if you have any food allergy, please let us know

### **start**

- хлеб всему голова 350  
bread and smoked butter
- кольраби, щучья икра, редис 620  
kohlrabi, pike caviar, radish
- креветка, спаржа, базилик 850  
shrimp, asparagus, basil
- морской гребешок, страчателла, киви 890  
scallops, stracciatella, kiwi
- тунец, субиз, черный хрен 840  
tuna, soubise, horseradish
- тартар из барашка, кабачок, лакто томат 920  
lamb tartar, squash, lacto tomato
- тартар из говядины, пармезан 870  
beef tartar, parmesan

### **main dishes**

- коза в огороде 620  
goat in the garden
- коджи суп, щавель, яйцо 520  
kaji soup, sorrel, boiled egg
- кальмар, пастернак, соус хо 840  
squid, parsnip, XO sauce
- краб, страчателла, клубника 1450  
crab, stracciatella, strawberry
- утка bbq, топинамбур, сморчки 1150  
duck bbq, jerusalem artichoke, morels
- стейк быка, грибы, черный чеснок 1290  
beef steak, mushrooms, black garlic
- треска, мисо берблан, шпинат 1120  
cod, miso beurblanc, spinach
- барашек, морковь, зеленый горошек 1350  
lamb, carrot, green peas

### **dessert**

- крем чизкейк, мята, дыня 590  
cream cheesecake, mint, melon
- свекольный брауни, эстрагон 590  
beetroot brownie, tarragon
- белый шоколад, миндаль, чернослив 590  
white chocolate, almonds, prunes